

Cooker
Installation and use

Konyhabútor
Beépítés és használat

K1G21S/HU

 **INDESIT**



GB	Cooker with gas oven and gas grill	3
	Instructions for installation and use	
HU	Gáz sütővel és gáz grillel rendelkező tőzhely	14
	Használati útmutató	

Important safety warnings

To maintain the **EFFICIENCY** and **SAFETY** of this appliance, we recommend:

- call only the Service Centers authorized by the manufacturer
- always use original Spare Parts

- 1 This appliance is intended for nonprofessional use within the home.
- 2 These instructions are only for those countries whose symbols appear in the booklet and on the serial no. plate of the appliance.
- 3 **This owner's manual is for a class 1 appliance (insulated) or class 2, subclass 1 appliances (installed between two cabinets).**
- 4 Before using your appliance, read the instructions in this owner's manual carefully since it provides all the information you need to ensure safe installation, use and maintenance. Always keep this owner's manual close to hand since you may need to refer to it in the future.
- 5 When you have removed the packing, check that the appliance is not damaged. If you have any doubts, do not use the appliance and contact your nearest Ariston Service Centre. Never leave the packing components (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc.) within the reach of children since they are a source of potential danger.
- 6 The appliance must be installed only by a qualified technician in compliance with the instructions provided. The manufacturer declines all liability for improper installation, which may result in personal injury and damage to property.
- 7 The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if it is correctly and efficiently earthed, in compliance with regulations on electrical safety. Always ensure that the earthing is efficient. If you have any doubts, contact a qualified technician to check the system. The manufacturer declines all liability for damage resulting from a system which has not been earthed.
- 8 Before plugging the appliance into the mains, check that the specifications indicated on the date plate (on the appliance and/or packaging) correspond with those of the electrical and gas systems in your home.
- 9 Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the appliance, as indicated on the data plate. If you have any doubts, contact a qualified technician.
- 10 An omnipolar switch with a contact opening of at least 3 mm or more is required for installation.
- 11 If the socket and appliance plug are not compatible, have the socket replaced with a suitable model by a qualified technician, who should also check that the cross-section of the socket cable is sufficient for the power absorbed by the appliance. The use of adaptors, multiple sockets and/or extensions, is not recommended. If their use cannot be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extensions which comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the individual adaptor or extension and the maximum power indicated on the multiple adapter.
- 12 Do not leave the appliance plugged in if it is not in use. Switch off the main switch and gas supply when you are not using the appliance.
- 13 The openings and slots used for ventilation and heat dispersion must never be covered.
- 14 The user must not replace the supply cable of this appliance. Always contact an after-sales service centre which has been authorised by the manufacturer if the cable has been damaged or needs replacement.
- 15 This appliance must be used for the purpose for which it was expressly designed. Any other use (e.g. heating rooms) is considered to be improper and consequently dangerous. The manufacturer declines all liability for damage resulting from improper and irresponsible use.
- 16 A number of fundamental rules must be followed when using electrical appliances. The following are of particular importance:
 - Do not touch the appliance when your hands or feet are wet.
 - Do not use the appliance barefooted.
 - Do not use extensions, but if they are necessary, caution must be exercised.
 - Never pull the power supply cable or the appliance to unplug the appliance plug from the mains.
 - Never leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun etc.)
 - Do not allow children or persons who are not familiar with the appliance to use it, without supervision.
- 17 Always unplug the appliance from the mains or switch off the main switch before cleaning or carrying out maintenance.
- 18 If you are no longer using an appliance of this type, remember to make it unserviceable by unplugging the appliance from the mains and cutting the supply cable. Also make all potentially dangerous parts of the appliance safe, above all for children who could play with the appliance.
- 19 To avoid accidental spillage do not use cookware with uneven or deformed bottoms on the burners. Turn the handles of pots and pans inwards to avoid knocking them over accidentally.
- 20 Never use flammable liquids such as alcohol or gasoline, etc. near the appliance when it is in use.
- 21 When using small electric appliances near the hob, keep the supply cord away from the hot parts.
- 22 Make sure the knobs are in the "●"/"○" position when the appliance is not in use.
- 23 When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.
- 24 **Gas appliances require regular air exchange to ensure trouble-free performance. When installing the cooker, follow the instructions provided in the paragraph on "Positioning" the appliance.**
- 25 The glass top (only on certain models) can shatter if it is overheated. Therefore, all of the burners or hot plates must be turned off before the top is closed.
- 26 If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the same from sliding off the pedestal itself.
- 27 **Warning:** never place hot containers or items and flammable materials inside the dishwarmer drawer.

Installation

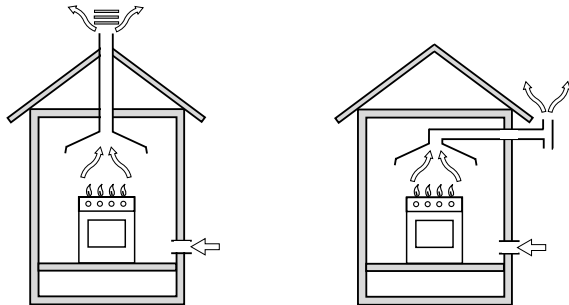
All instruction on the following pages must be carried out by a competent person (corgi registered) in compliance with gas safety (installation and use) regulation 1984.

Important: disconnect the cooker from the electricity and gas supply when any adjustment, etc.

Positioning your appliance

Important: this appliance may be installed and used only in permanently ventilated rooms in compliance with current directives. The following precautions should be taken:

- a) The room must be provided with an external exhaust system obtained with a hood or with an electric ventilator that goes on automatically each time the unit is switched on.



In the case of chimneys or flues with branches (for cookers)

Directly to the exterior

- b) The room must be provided with a system for air inflow which is necessary for a regular combustion. The air flow necessary for the combustion should be at least 2 m³/h for kW of installed power. The system may be realized by drawing the air directly from outside the building through a pipe that has at least a 100 cm² useable section and which must not be accidentally obstructed (Fig. A). And further it may be realized indirectly from other adjacent rooms which are provided with a ventilation pipe for the expulsion of the fumes to the outside of the building as foresaid, and which must not be part of the building in common use or rooms with risk of fire, or bedrooms (Fig. B).

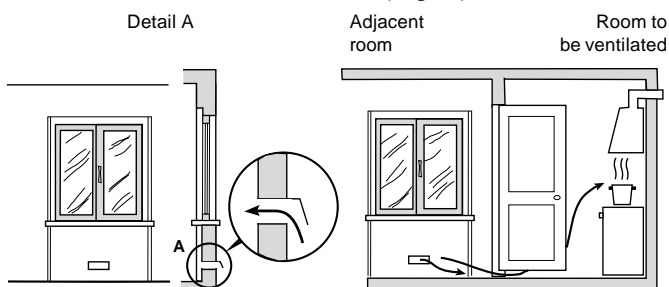


Fig. A

Examples of ventilation openings for the comburent air

Fig. B

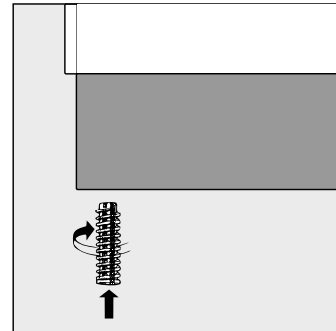
Increased opening between the door and and floor

- c) During prolonged use of the appliance you may consider it necessary to open a window to the outside to improve ventilation.
- d) The liquefied petroleum gases, which are heavier than air, stagnate towards the ground. Therefore, the rooms containing LPG cans must have openings towards the outside in order to allow the venting from the ground of eventual gas leak. Thus, the LPG cans must not be installed or settled in rooms that are below the ground level, (cellar, etc.) whether the cans are empty or

partially full. It is advisable to keep in the room only the can which is being used, and it must be placed away from direct heat sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.) that could make the can reach temperatures higher than 50°C.

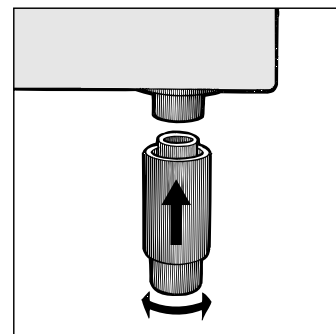
Levelling your appliance (only on a few models)

Your cooker is supplied with feet for levelling the appliance. If necessary, these feet can be screwed into the housings in the corners of the cooker base.



Mounting the legs (only on a few models)

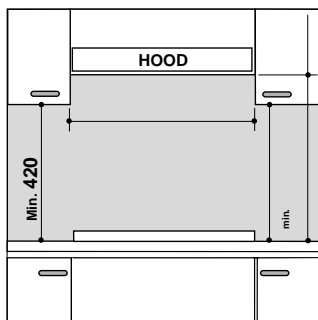
Press-fit legs are supplied which fit under the base of your cooker.



Installation of the cooker

The appliance can be installed next to furniture units which are no taller than the top of the cooker hob. The wall in direct contact with the back panel of the cooker must be made of non-flammable material. During operation the back panel of the cooker could reach a temperature of 50°C above room temperature. For proper installation of the cooker, the following precautions must be taken:

- a) The appliance can be placed in a kitchen, dining room or bedsit, but not in a bathroom.
- b) All furniture around the appliance must be placed at least 200 mm from the top of the cooker, should the surface of the appliance be higher than the worktop of this furniture. Curtains should not be placed behind the cooker or less than 200 mm away from the sides of the appliance.
- c) Any hoods must be installed according to the requirements in the installation manual for the hoods themselves.
- d) If the cooker is installed beneath a wall cabinet, the latter must be situated at a minimum of 420 mm above the hob. The minimum distance between the worktop and kitchen units made of combustible material is 700 mm.
- e) The wall in direct contact with the back panel of the cooker must be made of non-flammable materials.



Connecting the gas

The appliance should be connected to the mains or to a gas cylinder in compliance with current directives. Before making the connection, check that the cooker is regulated for the gas supply you are using. If not, follow the instructions indicated in the paragraph "Adapting to different types of gas". On some models the gas supply can be connected on the left or on the right, as necessary; to change the connection, reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace the gasket (supplied with the appliance). When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current directive.

Important: check that the supply pressure complies with the values indicated in table 1 "Characteristics of the burners and nozzles" since this will ensure safe operation, correct consumption and ensure a longer life to your appliance.

Connection with hose

Make the connection using a gas hose complying with the characteristics provided in current directive. The internal diameter of the pipe used is as follows:

- 8mm for liquid gas;
- 13mm for methane gas.

When installing the hose, remember to take the following precautions:

- No part of the hose should touch parts whose temperature exceeds 50°C;
- The length of the hose should be less than 1500 mm;
- The hose should not be subject to twisting or pulling, and should not have bends or kinks.
- The hose should not touch objects with sharp edges, any moving parts, and it should not be crushed;
- The full length of the hose should be easy to inspect in order to check its condition;

Check that the hose fits firmly into place at the two ends and fix it with clamps complying to current directive. If any of the above recommendations can not be adopted, flexible metal pipes should be used.

Should the cooker be installed according to the conditions of Class 2, subdivision 1, only a flexible metal pipe which is in compliance with current safety standards should be used to make the connection to the gas mains.

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

Remove the hose holder fitted on the appliance. The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment. Only pipes and gaskets complying with current directives. The full length of the pipe must not exceed 2000 mm.

Tight control

Important: when installation has been completed, check the pipe fitting for leaks with a soapy solution. Never use a flame. Once the connection has been made, ensure that the flexible metal tube does not touch any moving parts and is not crushed.

Connecting the supply cable to the mains

Install a normalised plug corresponding to the load indicated on the data plate. When connecting the cable directly to the mains, install an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the appliance and the mains. The omnipolar circuit breaker should be sized according to the load and should comply with current regulations (the earth wire should not be interrupted by the circuit breaker).

The supply cable should be positioned so that it does not reach a temperature of more than 50°C with respect to the room temperature, along its length. Before making the connection, check that:

- the limiter valve and the home system can support the appliance load (see data plate);
- the mains is properly earthed in compliance with current directives and regulations;
- there is easy access to the socket and omnipolar circuit breaker, once the hob has been installed.

N.B: never use reducers, adaptors or shunts since they can cause heating or burning.

Adapting the cooker to different types of gas

In order to adapt the cooker to a different type of gas with respect to the gas for which it was produced (indicated on the label attached to the lid), follow these steps:

a) replace the hose holder mounted on the appliance with that supplied in the bag of "cooker accessories".

Important: the hose holder for liquid gas is marked 8, the hose holder for methane gas is marked 13. Always fit the sealing gasket.

b) Replacing the burner nozzles on the hob:

- remove the grids and slide the burners from their housings;
- unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner, and replace them with nozzles for the new type of gas (see table 1 "Burner and nozzle characteristics").
- replace all the components by repeating the steps in reverse order.

- c) Minimum regulation of the hob burners:
- turn the tap to minimum;
 - remove the knob and adjust the regulation screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is small but steady.
- N.B.:** in the case of liquid gas, the regulation screw must be screwed in to the bottom.
- check that the flame does not turn off when you turn the tap quickly from high to low.
- d) Regulating the primary air of the burners:
The primary air of the burners requires no regulation.

Adapting the gas oven to different types of gas

- a) Replacing the oven burner nozzle:
- remove the warming drawer;
 - remove the sliding protection "A" (see Fig.C);
 - remove the screw and then the oven burner "V"(see Fig. D). Remove the oven door to facilitate this operation.
 - unscrew the oven burner nozzle using the special socket spanner for the nozzles (see Fig. E), or better still a 7 mm socket spanner, and replace it with a nozzle suited to the new type of gas (see table 1).

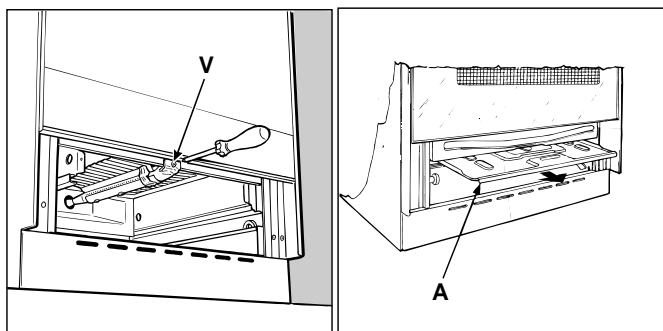


Fig. C

Fig. D

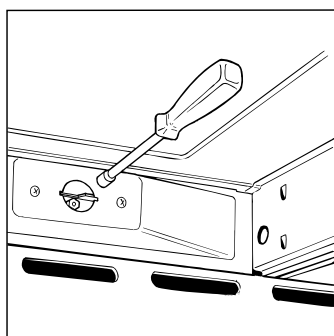
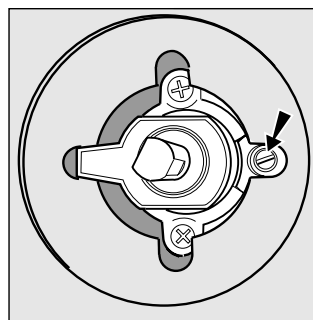


Fig.E

- b) Minimum regulation of the gas oven burner with thermostat (see fig.):
- light the burner as described in the paragraph "the oven knob" of the instruction booklet.
 - turn the knob to **Max** for about 10 minutes and then turn the knob to the **Min** setting;
 - remove the knob;
 - regulate the screw positioned outside the thermostat pin until the flame is small but steady.
- N.B.:** in the case of liquid gas, the regulation screw must be screwed in to the bottom.



Adapting the gas grill to different types of gas

- Replacing the nozzle of the grill burner:
- remove the screw and then slide out the grill burner "V" (see Fig. F);
 - unscrew the grill burner nozzle using the special socket spanner for the nozzles (see Fig. G) or better still a 7 mm socket spanner; replace the nozzle with a nozzle for the new type of gas (see table 1).

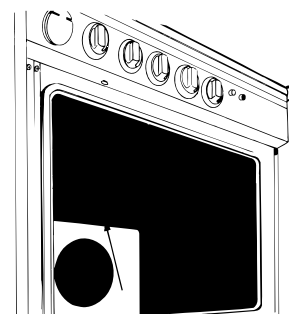


Fig. F

Fig. G

Pay particular attention to the plug wires and thermocouple tubes.

Important

On completion of the operation, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. This sticker is available from our Service Centres.

Note

Should the pressure of the gas used be different (or vary) from the recommended pressure, it is necessary to fit a suitable pressure regulator onto the inlet pipe in compliance with current National Regulations relative to "regulators for channelled gas".

Burner and nozzle characteristics

Table1 (For Hungary)

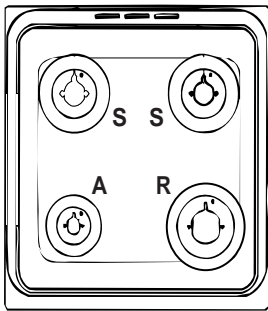
Burner	Diameter (mm)	By-pass 1/100 (mm)	Thermal power kW Reduced	G 20			G 25.1			G 30		
				Nozzle 1/100 (mm)	Thermal power kW Nominal	Flow* l/h	Nozzle 1/100 (mm)	Thermal power kW	Flow* l/h	Nozzle 1/100 (mm)	Thermal power kW Nominal	Flow* g/h
Fast (R)	100	41	0.80	128	3,30	314	128	2,85	262	87	3,00	218
Semi Fast (S)	75	30	0.50	104	2,10	200	104	1,95	179	70	1,90	138
Auxiliary (A)	51	30	0.50	76	1,15	109	76	1,05	97	52	1,00	73
Oven	-	46	1,00	132	3,50	333	132	3,00	276	85	3,10	225
Grill	-	-	-	122	2,80	267	122	2,20	202	80	2,50	182
Supply pressures	Nominal (mbar)			25			25			30		
	Minimum (mbar)			20			20			20		
	Maximum (mbar)			30			30			35		

* At 15°C and 1013 mbar-dry gas

P.C.S. G20 37,78 MJ/m³

P.C.S. G25.1 39,11 MJ/m³

P.C.S. G30 49,47 MJ/kg



K1G21S/HU

Technical Specifications

Inner dimensions of the oven:

Width: 39 cm
Depth: 38 cm
Height: 34 cm

Inner Volume of the Oven:

50 lt

Inner Dimensions of the FoodWarmer:

Width: 42 cm
Depth: 44 cm
Height: 18 cm

Voltage and Frequency of Power Supply:

220-240V 50/60Hz

Burners:

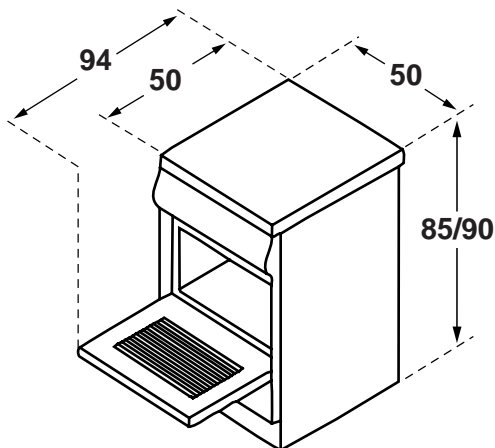
adaptable for use with all the types of gas indicated on the data plate situated inside the flap or, once the dishwarmer drawer has been opened, on the inside wall of the left-hand side panel.



This appliance conforms with the following European Economic Community directives:

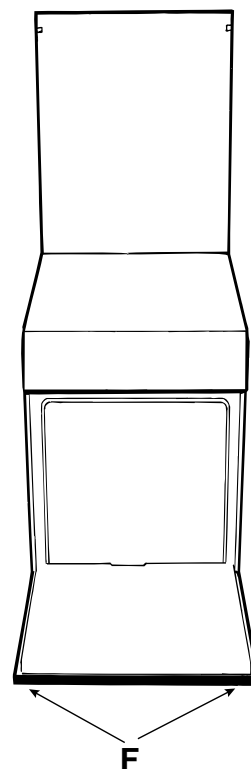
- 73/23/EEC of 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent modifications;
- 89/336/EEC of 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent modifications;
- 90/396/EEC of 29/06/90 (Gas) and subsequent modifications;
- 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent modifications.

The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.



The cooker with gas oven and gas grill

- A. Tray for Catching Overflows
- B. Gas Burner
- C. Flame Failure Device for Cooktop Burners (only a few models)
- D. Top Grate
- E. Control Panel
- F. Adjustable Feet or Legs
- G. Dripping Pan or Baking Sheet
- H. Electronic Lighting Device (only a few models)
- K. Oven Rack
- L. Electronic Lighting for Hob Burners (only a few models)
- M. Oven and Grill Control Knob
- N. Control Knobs for Gas Burners on Hob
- O. Button for Oven and Rotisserie Light (only a few models)
- P. Timer Knob (only a few models)



The different functions and uses of the oven

The various functions included in the cooker are selected by operating the control devices located on the cooker control panel.

Control Knobs for the Gas Burners on the Hob (N)

The position of the gas burner controlled by each one of the knobs is shown by a symbol of a solid ring: ●. To light one of the burners, hold a lighted match or lighter near the burner. Press down and turn the corresponding knob in the counter-clockwise direction to the **maximum** 🔥 setting. Each burner can be operated at its maximum, minimum or intermediate power. Shown on the knob are the different symbols for off ● (the knob is on this setting when the symbol lines up with the reference mark on the control panel), for **maximum** 🔥 and **minimum** 🔥.

To obtain these settings, turn the knob counter-clockwise with respect to the off position. To turn off the burner, turn the knob clockwise until it stops (corresponding again with the ● symbol).

Electronic Ignition for the Gas Hob

Some of the models are provided with instant electronic lighting of the hob gas burners; these models are identified by the presence of a lighting device (see detail H). This device operates when a slight pressure is applied to the "L" button marked with ★ symbol. To light a specific burner just press the button labelled "L" while pushing the corresponding knob all the way in

and turning it counter-clockwise until it lights. **For immediate lighting, first press the button and then turn the knob.**

Some models are equipped with an ignition button incorporated into the control knob. If this is the case, the ignitor (H) is present, but not the "L" button (the ★ symbol is located near each knob). To light a burner, simply press the corresponding knob all the way in and then turn it anti-clockwise to the "High" 🔥 setting, keeping it pressed in until the burner lights.

Important: Should the burner flames accidentally go out, turn off the control knob and wait at least 1 minute before trying to relight.

Models with Hob Gas Burner Safety Devices to Prevent Leaks (only on certain models)

These models can be identified by the presence of the device itself (see detail C).

Important: Since the hob burners are equipped with a safety device, you must hold the control knob in for about 6 seconds after the burner has been lighted to allow the gas to pass until the safety thermocouple has heated.

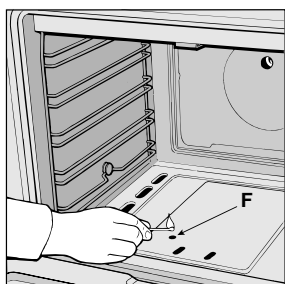
Notice: The first time you use your appliance, we recommend that you set the thermostat to the highest setting and leave the oven on for about half an hour with nothing in it, with the oven door shut. Then, open the oven door and let the room air. The odour that is often detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage and until it is installed.

Attention: Only use the bottom shelf of the oven when using the rotisserie to cook (where present). For all other types of cooking, never use the bottom shelf and never place anything on the bottom of the oven when it is in operation because this could damage the enamel. Always place your cookware (dishes, aluminium foil, etc. etc.) on the grate provided with the appliance inserted especially along the oven guides.

Oven and Grill Control Knob (M)

This knob allows you to select the various features of the oven and to set the most appropriate cooking temperature from among those indicated on the knob itself (between **Min** and **Max**).

To light the oven burner, hold a lighted match or lighter near the "F" hole and, at the same time, press down and turn the oven knob counter-clockwise to the **Max** setting.




Since the cooker is equipped with a safety device which makes it necessary to keep the knob pressed in for about 6 seconds after the burner has been lighted to allow the gas to pass through freely.

The cooking temperature is selected by matching the desired temperature with the reference mark on the panel; the complete range of temperatures is shown below.

Min	•	150	•	180	•	220	Max
140	145	160	200	250			

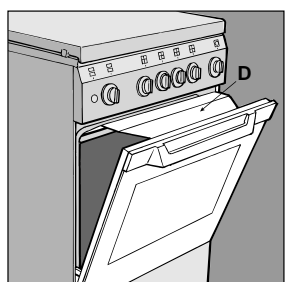
The temperature setting is then automatically reached and kept constant by the thermostat (which is controlled by the knob).

To use the grill, turn the knob clockwise till to setting , after holding a lighted match or a lighter close to the grill burner.

In the grill burner equipped with a safety device, the knob must be held pressed in for about 6 seconds in order to activate the flame failure device. In this way the infrared ray comes on for browning the food or cooking roast, chops, sausages, roast-beef, etc.; for grill cooking, place a drip-pan under the grill to catch the grease.

Important Notice: In the event the flame for the oven accidentally goes out, turn the control knob for the burner to the off position and do not relight the burner for at least one minute.

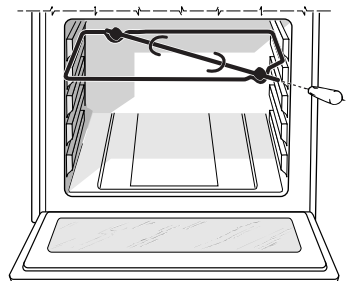
Important: when using the grill, the oven door must be left partly open by positioning the deflector "D" between door and panel to prevent the cooker knobs from overheating.




The rotisserie (only a few models)

To operate the rotisserie, proceed as follows:



- place the dripping-pan on the 1st rack;
- insert the special rotisserie support on the 4th rack and position the spit by inserting it through the special hole into the rotisserie at the back of the oven;
- to start the spit, press the button "O".



Oven Light Button (O)

This button is marked by the  symbol and switches on the light inside the oven so that you can monitor the cooking process without opening the door.

Cooking Control Timer Knob (only a few models)

Some models are equipped with a timer program to control when the oven shuts off during cooking. To use this feature, you must wind the "P" knob one full turn in the counter-clockwise direction ; Then, turn the knob in the clockwise direction , to set the time by matching up the indicator on the control panel with the number of minutes on the knob.

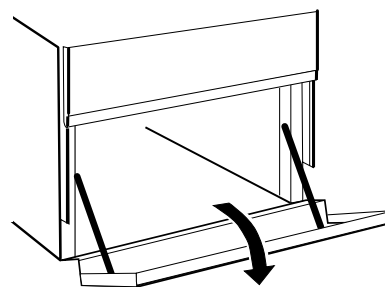
Caution

Keep children away from the oven door when in use because it becomes very hot.

Storage recess below the oven (only a few models)

Below the oven a recess can be used to contain cooking pans and cooker accessories. Moreover, during oven operation, it may be used to keep food warm. To open the storage is necessary turn it downwards.

Caution: this storage recess must not be used to store inflammable materials.



Practical advice for burner use

In order to get the maximum yield it is important to remember the following:

- Use appropriate cookware for each burner (see table) so as to avoid flames overshooting the edges.
- At boiling point turn the knob to minimum.
- Use cookware with lids.
- Always use cookware with flat bottoms.

Cooking advice

The oven offers a wide range of alternatives which allow you to cook any type of food in the best possible way. With time you will learn to make the best use of this versatile cooking appliance and the following directions are only a guideline which may be varied according to your own personal experience.

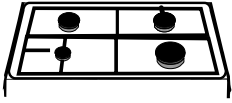
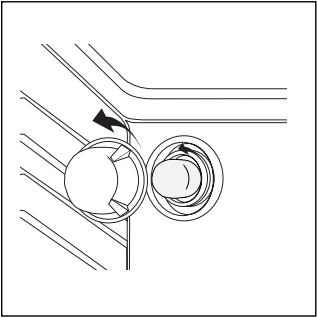
Baking cakes

The oven should always be warm before putting in cakes wait till the end of preheating (about 10-15 min.). Cake-baking temperatures are normally around 160°C/200°C. Do not open the oven door during the baking process as this could cause the cake to sink. In general:

Pastry is too dry
Increase the temperature by 10°C and reduce the cooking time.

Cooking fish and meat

When cooking white meat, fowl and fish use low temperatures. (150°C-175°C). When red meat must be superficially well-cooked but succulent inside, it is advisable to start with a high temperature (200-220°C) for a short time, and then to reduce it at a later point. Generally speaking, the more meat there is, the lower the temperature and the longer the cooking time should be. Place the meat in the centre of the grid and put a spill-tray underneath to catch grease drips. Insert the grid so that it is in the middle of the oven. If more heat from below is required, use the 1° bottom shelf.



Cooking advice

Food to be cooked	Wt. (Kg)	Cooking position of shelves from bottom	Temperature (°C)	Pre-heating time (min)	Cooking time (min.)
Pasta					
Lasagne	2.5	3	210	10	60-75
Cannelloni	2.5	3	200	10	40-50
Pasta bakes au gratin	2.5	3	200	10	40-50
Meat					
Veal	1.7	3	200	10	85-90
Chicken	1.5	3	220	10	90-100
Duck	1.8	3	200	10	100-110
Rabbit	2.0	3	200	10	70-80
Pork	2.1	3	200	10	70-80
Lamb	1.8	3	200	10	90-95
Fish					
Mackerel	1.1	3	180-200	10	35-40
Dentex	1.5	3	180-200	10	40-50
Trout baked in paper	1.0	3	180-200	10	40-45
Pizza					
Napolitan	1.0	3	220	15	15-20
Cake					
Biscuits	0.5	3	180	15	30-35
Tarts	1.1	3	180	15	30-35
Savoury pie	1.0	3	180	15	45-50
Raised Cakes	1.0	3	165	15	35-40
Grill cooking					
Veal steaks	1	4		5	15-20
Cutlets	1,5	4		5	20
Hamburgers	1	3		5	7
Mackerels	1	4		5	15-20
Toast sandwiches	n.° 4	4		5	5
Grill cooking with rotisserie					
Veal on the spit	1	-		5	70-80
Chicken on the spit	2	-		5	70-80
Grill cooking with multi-skewer rotisserie (only a few models)					
Meat kebabs	1,0	-		5	40-45
Vegetable kebabs	0,8	-		5	25-30

NB: cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill, the dripping-pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

- 1 Ezt a készüléket csak otthoni, háztartási használatra szabad alkalmazni.
- 2 Ez a használati útmutató csak akkor érvényes, ha a készüléken a következő országkód fel van tüntetve: HU.
- 3 **Ez a használati útmutató 1 osztályú (függetlenül beszerelt) vagy 2 osztályú, 1 alcsoportú (két szekrény közé beszerelt) készülékekre vonatkozik.**
- 4 A készülök használata előtt kérjük figyelmesen olvassa végig az ebben a füzetben található utasításokat, mert fontos információkat tartalmaznak a biztonságos beszerelésről, használatról és ápolásról. Kérjük gondosan ábrázolva meg ezt a füzetet, hogy bármikor elolvashassa!
- 5 A csomagolás levétele után győződjön meg a készülök sőtétlenségéről! Készen álljon arra, hogy ne használja a készülöket, hanem forduljon a szervizhez! A csomagolás részeit (mennyag zacskók, habzivacs, csavarok stb.) ügyesen távolítsa el, hogy azt gyermekek ne érhessek el, mert ezek potenciális veszélyforrást jelentenek!
- 6 Az üzembe helyezést csak szakember végezheti a gyártó utasításainak alapján. A helytelen beszerelés miatt keletkező sérüléseket és károkat a gyártó semmilyen felelősséget nem vállal.
- 7 A készülök elektromos biztonsága csak akkor megfelelő, ha az szakszerűen, az érvényben lévő biztonsági előírásoknak megfelelően, földelt hálózathoz van csatlakoztatva. Fontos, hogy ezt az alapvető biztonsági követelményt ellenőrizze és kördőses esetben egy szakemberrel elvégeztesse a földelés alapos ellenőrzését! A gyártó nem vonható felelősségre a berendezés hiányzó földelése miatt keletkező károkat.
- 8 Felhívás előtt biztosítani kell, hogy a készülök felszerelési beállításai összhangban legyen a helyi előírt feltételekkel - gázfajta, és növeleges csatlakozási gáznyomás, valamint az elektromos hálózattal.
- 9 Győződjön meg arról, hogy az elektromos rendszer és az aljzat megfelel-e a típuscímkén megadott maximális teljesítmény értékeknek! Kördőses esetben kérje szakember véleményét!
- 10 A beszerelésnél egy legalább 3 mm-es kontakt nyílású multipoláris kapcsolót kell elhelyezni.
- 11 Ha az aljzat és a készülök csatlakozó dugója nem kompatibilis, cseréltesse ki az aljzatt egy megfelelőre szakemberrel, akinek arról is meg kell győződnie, hogy a hálózati csatlakozó, amelyet az aljzathoz csatlakoztat, megfelel-e a készülök által felvett maximális teljesítménynek! Nem ajánlatos adapter, többszörös aljzat és/vagy hosszabbító használata. Ha mégis szükség van ezek használatára, csak olyan egyszeres vagy többszörös adaptert és hosszabbítót használjon, amelyek megfelelnek az érvényben lévő biztonsági előírásoknak! Figyeljen arra, hogy ne lépjen túl az egyszeres adapteren és hosszabbítón jelzett érvényes kategóriát, vagy a többszörös adapteren jelzett maximális teljesítményt!
- 12 Amennyiben nem használja a készüléket, kapcsolja ki a készülök fő kapcsolóját, vagy húzza ki a csatlakozó dugót az aljzattól és távolítsa el a gáz fő csapot!
- 13 Ne takarja le a nyílásokat és részeket, amelyek a készülök szellőztetésére vagy a hőelosztásra szolgálnak!
- 14 Ha a készülök hálózati kábele sérült, vagy ki kell cserélni, azt csak a gyártó által javasolt szerviz szakemberei cserélhetik ki.
- 15 A tűzveszély kizárólag arra a célra használható, amelyre tervezték. Minden más használatra (pl.: helyiségek fűtésére) alkalmatlan és veszélyes. A gyártó nem vonható felelősségre olyan károkat, amelyek szakszerűtlen, hibás, vagy nem rendeltetészerű használatra vezethetők vissza.
- 16 Elektromos készülökek használata növeleges alapvető szabály betartását igényli. Különösen:
 - A készüléket soha ne érintse meg nedves, vizes kezekkel és lábakkal!
 - A készüléket soha ne üzemeltesse meztárban!
 - Ha hosszabbító használata szükséges, különös óvatossággal használja azt!
 - Soha ne a hálózati kábelbe fogva vagy a készülök eltolásával húzza ki a csatlakozót az elektromos hálózattól! Ne használja a tűzveszélyt, ha a hálózati kábel sérült, hanem forduljon engedélyezett szakszervizhez!
 - A készülöket ne tegye ki az időjárás viszontagságainak (eső, nap stb.)!
 - A készüléket felügyelet nélkül ne használják gyerekek vagy erre alkalmatlan személyek!
- 17 Tisztítási és karbantartási munkálatok előtt távolítsa el a készülöket a hálózati csatlakozó dugó kihúzásával vagy a biztosítók kikapcsolásával és távolítsa el a készülök lefedését!
- 18 Ha úgy dönt, hogy nem használja többet a készüléket tegye azt használhatatlanná a hálózati csatlakozó dugó kihúzásával és a vezeték átvágásával! Tegyen minden potenciális veszélyforrást biztonságossá, ez az óvintézkedés különösen a gyermekek megvédelme érdekében fontos, akik játszhatnak a nem használt és kidobott készülökkel.
- 19 A balesetek elkerülése érdekében ne használjon egyetlen telen vagy deformálódott aljzati dugókat az aljzatra vagy az elektromos mérőóra! Az aljzati dugókat és serpenyőket fogantyúit forgassa belülré, hogy elkerülje, hogy véletlenül meglökje azokat!
- 20 A készülök egyes részei hosszú ideig meleg maradnak a használat után. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg azokat, amíg teljesen le nem hűltek!
- 21 Soha ne használjon gyúlékony folyadékokat, mint pl. alkohol, benzin, stb. a készülök közelében üzemelés közben!
- 22 Ha a tűzveszély közelében kis elektromos készülöket használ, tartsa távol a hálózati csatlakozó vezetöket a meleg részeket! !
- 23 Amennyiben nem használja a készüléket, állítsa a gombokat “

Ezek az utasítások szakképzett, engedélyezett műszaki szerelőnek szólnak azért, hogy biztosítsa a beszerelés, beállítások és karbantartások helyes elvégzését a jelenleg érvényben lévő elírások betartásával.

Fontos: minden beállítási vagy karbantartási munkálat elvégzése előtt válassza le a készüléket az áramhálózatról!

A készülék elhelyezése:

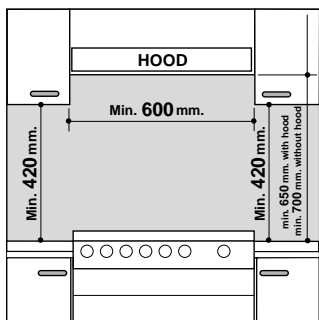
Tűzveszélyesség besorolás tekintetében ez a készülék X típusú, ami azt jelenti, hogy a tűzhely közvetlenül konyhabőtor mellé is elhelyezhető feltéve, hogy a bőtor magassága nem haladja meg a tűzhely magasságát. A tűzhely hátoldalával érintkező falnak nem szabad gyémántanyagból lennie. Ne felejtse el, hogy használat közben a tűzhely hátsó fala akár 50°C-kal is a szobai hőmérséklet fölé emelkedhet!

Fontos: A készülék csak megfelelően szellőztetett helyiségben állítható fel az érvényben lévő elírásoknak megfelelően. Ügyeljen a következő elírások betartására:

- a) A helyiségnek rendelkeznie kell egy elszívó rendszerrel, amely az égéstermék a szabadba vezet. Ez lehet páraelszívó vagy elektromos ventilátor, amely a süti üzembe helyezésekor automatikusan bekapcsol.

Kürtő vagy kürtő rendszer (tűzhelyekhez) Elvezetés közvetlenül a szabadba

- b) A helyiségnek rendelkeznie kell egy olyan rendszerrel is, amely biztosítja a levegő utánpótlást. Ez a megfelelő űgő biztosításához szükséges. Az űgőshez szükséges levegő áramlás nem lehet kisebb, mint kW-onként 2m³/óra. Ez a levegő ellátás történhet közvetlenül a szabadba nyelő csővön keresztül, melyeknek keresztmetszete legalább 100 cm² kell



Gáz csatlakoztatás

A tűzhely gáz-csatlakoztatását csak szakképzett gázszerelő végezheti. A helytelen üzembe helyezésből adódó károkat a gyártó semmilyen felelősséget nem vállal.

A készüléket a helyi gázszabványok előírásai és az örvényben lévő szabványok betartásával kell a hálózatra vagy a gázpalackra csatlakoztatni.

Mielőtt a készüléket rákötönné a gázra ellenőrizze, hogy a tűzhely a hálózati rendszerben lévő gázfajta van-e beállítva! Ha nem, akkor a gáz csatlakoztatása előtt kövesse az "Átállítás más gázfajta" című fejezet utasításait!

Néhány típusnál a készülék jobb és bal oldalán is található gázcsatlakoztatási lehetőség, amely szükség szerint használható. Ha meg szeretné változtatni a csatlakoztatási helyet, cserélje meg a tömlőt és a zárósapka helyét és helyezze vissza a tömítést (a készülék tartozéka)!

Palackos folyékony PB gázzal való működés esetén használjon az örvényes előírásoknak megfelelő nyomószabályzót!

Fontos: Ellenőrizze, hogy a gáznyomás megfelelő-e a "Gázegység és gázfővőka jellemző adatai" című táblázatban található értékeknek, mert ez biztosítja a biztonságos üzemelést, a megfelelő fogyasztást és a készülék hosszabb élettartamát!

Csatlakoztatás a tömlővel

A csatlakoztatást az örvényben lévő előírásoknak megfelelő gáztömlővel használataival végezze!

A cső belső átmérőjének a következő méretnek kell lennie:

- 8 mm folyékony PB gáznál;
- 13 mm földgáznál.

A tömlőt felszerelésénél tartsa be a következő biztonsági előírásokat:

- A tömlőt egyetlen részen sem szabad olyan részekkel érintkeznie, amelyeknek a hőmérséklete meghaladja az 50°C-ot.
- A tömlőt hosszának 1500 mm-nél rövidebbnek kell lennie.
- A tömlőt nem szabad kitenni semmilyen hajlításhoz vagy hűtéshez és nem lehetnek rajta hajlatok, törések vagy hurkok.
- Ügyeljen arra, hogy a tömlőt ne legyen olyan szűk vagy mozgó részekhez és ne nyomódjon össze!
- A tömlőt úgy helyezze el, hogy bármikor könnyen elválhat legyen teljes hosszában, hogy ellenőrizni lehessen az állapotát!

Ellenőrizze, hogy a tömlő teljesen illeszkedik-e a kötővéghez és rögzítse a szorítókkal az örvényben lévő előírásoknak megfelelően! Ha a fenti előírások bármelyike nem teljesíthető, flexibilis fémcsövet kell használni a csatlakoztatáshoz.

Amennyiben a készüléket 2 csoport, 1 alcsoportnak megfelelően szereli be, csak az előírásoknak megfelelő flexibilis fémcső használható a csatlakoztatáshoz.

Flexibilis, tagolatlan, rozsdamentes acélcső csatlakoztatása

Távolítsa el a tömlőt, amely a készülékre van rögzítve!

A gázellátó cső szerelvény egy 1/2-es gáz menetű cső.

Csak olyan csövet és tömítést használjon, amelyek megfelelnek az örvényben lévő előírásoknak! A cső teljes hossza nem haladhatja meg a 2000 mm-t.

A csatlakoztatás tömöranyagok elleni védelem

Fontos: A csatlakoztatás után szappanos oldattal ellenőrizze a cső kötések tömöranyagait! Soha ne használjon nyílt lángot! A csatlakoztatás után győződjön meg arról, hogy a flexibilis fémcső nem érintkezik mozgó részekhez és hogy nincs sehol összenyomódva!

A vezeték hálózatra történő csatlakoztatása

Szereljen fel egy szabványos csatlakozó dugót, amely megfelel a típuscímkén megadott terhelésnek!

Amennyiben a készüléket közvetlenül a hálózathoz kívánja csatlakoztatni, úgy a készülék és a hálózat közé egy legalább 3mm-es kontaktnyílású csatlakozót kell beszerezni. A kapcsolónak meg kell felelnie a teljesítményértéknek és az érvényben lévő előírásoknak (nem szakíthatja meg a földi vezetékkel).

A hálózati kábel egy kell elhelyezni, hogy ne legyen a szobai hőmérséklethez mérve 50°C-nál nagyobb melegezés helyhez a teljes hosszában.

A csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy:

- a háztartásban lévő elektromos rendszer megfelel-e a készülék terhelésének (ld. típuscímké)!
- a hálózat rendelkezik-e megfelelő földeléssel, az örvényben lévő előírásoknak megfelelően!
- a tűzhely beszerelése után az aljzat, vagy az árammegszakító könnyen hozzáférhető-e!

Megjegyzés: Soha ne használjon hosszabbítót, adaptert vagy mellékáramkört, mivel ezek túlmelegedést vagy tüzet okozhatnak!

Átállítás más gázfajta

A gázfajta átállításához, tekintettel arra a gázfajta, amelyhez a készüléket gyártották (a fedőre erősített címkén olvasható) kövesse a következő lépéseket:

a) Cserélje ki a készülékre felszerelt tömlőt a megfelelőre.

Fontos: A folyékony, palackos PB gázhoz való tömlőt jelző 8, a földgázhoz való pedig 13. Mindig illesse be a tömítést!

b) A fűvőkák kicserélése:

- Távolítsa el a rácsokat és a lemezt a burkolatból!
- Csavarozza ki a fővőkát 7 mm-es csavar kulcs használataival és cserélje ki az új típusú gázhoz való fővőkákra (ld. az 1 táblázatban a "Gázegység és gázfővőka jellemző adatai")!
- Szerelje vissza az összes elemet az előző lépések fordított sorrendjében!

- Szabályozza a termosztét tőn kívül lővı csavart, amıg a lőng kicsi, de állandó!

c) Az  gi minimum be llıt sa

- Forgassa a csapot minimum pozıci ra!
- T volıt sa el a gombot és  llıt sa be a g zcsapt n vagy mellett található szabályzó csavart, amıg a láng kicsi, de állandó!

Megjegyzés: Folyékony PB gáz esetén a szabályzó csavart teljesen be kell csavarni.

- Gy zi dj n meg arról, hogy a láng nem alszik el, amikor a gombot gyorsan a maximum pozıci r l a minimumra forgatja!

c) Az  gi primer levegi j nek szabályozása:

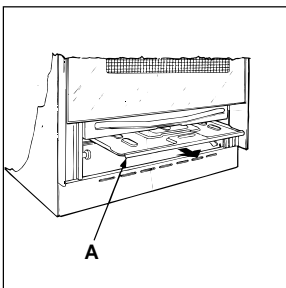
Az  gi primer levegi j t nem szükséges be llıtani.

A s ti  t llıt sa más g zfajt ra

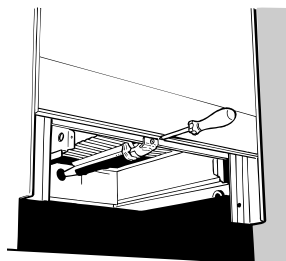
(Csak szakembereknek!)

a) A s ti  gi f v k j nak cseréje:

- T volıt sa el a fiókot!
- T volıt sa el az "A" védő elemet (ld. *C  bra*)!
- T volıt sa el a csavart és ezután a "V" s ti  gi t (ld. *D  bra*)! T volıt sa el a s ti ajtót a m bvelet megk nnyıt se  rdek ben!
- Csavarja ki a s ti  gi f v k t speciális a f v k hoz való 7 mm-es csavarkulcs használatával (ld. *E ábra*)  s cserélje ki a f v k t egy az új g zfajt nak megfelelı re (ld. 1. táblázat)!



C  bra



D  bra

E ábra

b) A g zs ti  gi minimum be llıt sa h  fokszab lyoz val (ld. az ábrákat):

- Gy jtsa meg az  gi t a használati  tmutat  "S ti gomb" című fejezet utasıt sai szerint!
- Forgassa el a gombot **Max**  ll sba kb. 10 percre és utána forgassa **Min**  ll sba!
- T volıt sa el a gombot!

Megjegyzés: Folyékony gáz esetén a szabályzó csavart teljesen be kell csavarni.

- Gy zi dj n meg arról, hogy a láng nem alszik el, amikor a gombot gyorsan a **maximum pozıci r l a minimumra** forgatja és ha az ajtót gyorsan kinyitja és becsukja!

A g zgrill  t llıt sa más g zfajt ra

A grill gi f v k j nak cseréje:

- T volıt sa el a csavart és ezután csúsztassa ki a "V" grill  gi t (ld. *F  bra*)!
- Csavarja ki a grill  gi f v k t speciális a f v k hoz való 7 mm-es csavarkulcs használatával (ld. *G ábra*)  s cserélje ki a f v k t egy az új g zfajt nak megfelelı re (ld. 1. táblázat)!

F  bra

G  bra

Különösen  gyeljen a hálózati kábelre és a termoelem vezet kre!

Fontos: A m bvelet befejezése után cserélje ki a régi azonosıt  matricát egy másikra, amely az új g zt pust jelzi! A matrica a szervizn l szerezhető be.

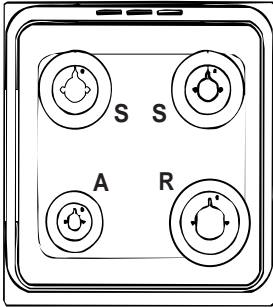
Megjegyzés: Abban az esetben, ha a használt g z nyomása az ajánlott nyomástól eltér (vagy változik) egy erre alkalmas nyomás szabályzó beszerelése szükséges a bevezető cs  be az ide vonatkozó  rv nyben lévő el  írásoknak megfelelı en.

Gázógi és gázfűtőka jellemző adatai

1. táblázat

Gázégő	Átmérő (mm)	Gyújtóláng, 1/100 (mm)	Csökkentett hőenergia, kW	G 20			G 25.1			G 30		
				Fűvóka, 1/100 (mm)	Névleges hőenergia, kW	Átáramlás* l/h	Fűvóka, 1/100 (mm)	Névleges hőenergia, kW	Átáramlás* l/h	Fűvóka, 1/100 (mm)	Névleges hőenergia, kW	Átáramlás* g/h
Gyors (R)	100	41	0.80	128	3.30	314	128	2.95	262	87	3.00	218
Fél-gyors (S)	75	30	0.50	104	2.10	200	104	1.95	179	70	1.90	138
Kisegítő (A)	51	30	0.50	76	1.15	109	76	1.05	97	52	1.00	73
Sütő	-	46	1.00	132	3.50	333	132	3.00	276	85	3.10	225
Grill	-	-	-	122	2.80	267	122	2.20	202	80	2.50	182
Hálózati nyomás				25			25			30		
				20			20			25		
				30			30			35		

15°C-on és 1013 mbar-nál
 P.C.S. G20 37,78 MJ/m³
 P.C.S. G25.1 39,11 MJ/m³
 P.C.S. G30 49,47 MJ/kg



K1G21S/HU

Vevői tájékoztató adatlap, megfelelő sűgi nyilatkozat

Gyártó: **INDESIT**

Azonosító jel: **K1G21S/HU**

Névleges feszültség: 220-240V/50-60 Hz

Érintűsvűdelmi osztály: I. (csak vűdi földelűssel ellátott aljzathoz csatlakoztatható)

Befoglaló műretek:

szélesség 500: mm

műlység: 500 mm

magasság: 850/900 mm

A sűti tűr űrtartalma: 50 l

MSZ EN 30-1-1/1998

Indesit Company spa.

Viale Aristide Merloni 47.60044

Fabriano (AN) ITALY

Indesit Company spa.

Hungary Representative Office

Interoffice Irodaház

Nyár utca 32.

H-1072 Budapest (Hungary)

A készülék jűtállási feltételei a mellékelt jegy szerintiek.



A forgalombahozó a 79/1997 (XII.31) IKIM, valamint a többször módosított 22/1998.(IV.17)IKIM rendeletek alapján tanúsítja, hogy a fenti készülék megfelel a követelményeknek.

73/23/CEE, 1973.02.19 (Alacsony feszültség) és vonatkozó módosításai

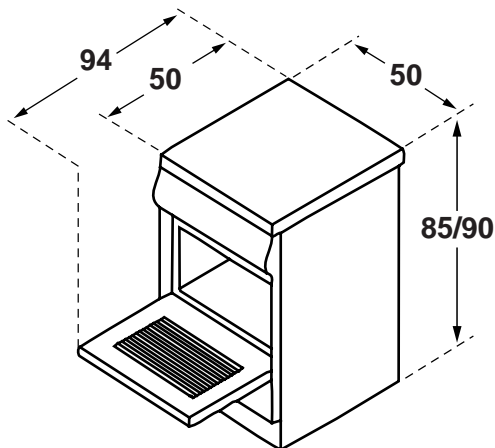
89/336/CEE, 1989.05.03 (Elektromágneses kompatibilitás) és vonatkozó módosításai

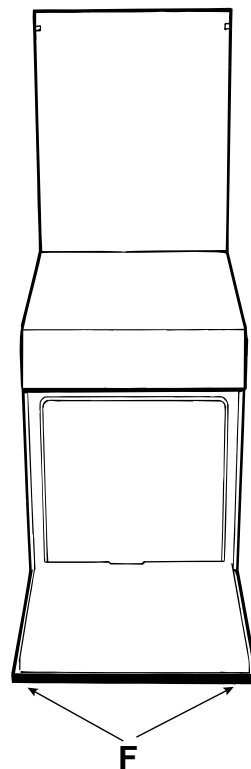
93/68/CEE, 1993.07.22 és vonatkozó módosításai

90/396/CEE, 1990. 06.028 (Gáz) és vonatkozó módosításai

Az elektromos készülékek megsemmisítéséről szóló európai direktíva 2002/96/EC előírja, hogy a régi háztartási gépeket nem szabad a normál nem szelektív hulladékgyűjtési folyamat során összegyűjteni. A régi gépeket szelektíven kell összegyűjteni, hogy optimalizálni lehessen a bennük lévő anyagok újrahasznosítását és csökkenteni lehessen az emberi egészségre és környezetre gyakorolt hatásukat. Az áthúzott "szemeteskuka" jele emlékezteti Önt arra, hogy kötelessége ezeket a termékeket szelektíven összegyűjteni.

A fogyasztóknak a helyi hatóságot vagy kereskedőt kell felkeresniük a régi háztartási gépek helyes elhelyezését illetően.





- A** Zsírfelfogó borítólapp
- B** Gáz csatlakozás
- C** Égőbiztosító a fűzőlap csatlakozásához
- D** Edénytartó rács
- E** Kapcsoló tábla
- F** Állítható lábacska vagy láb
- G** Serpenyő vagy süti tepsí
- H** Elektromos gyújtó (típustól függően)

- K** Süti rács
- L** Elektromos gyújtó a fűzőlap csatlakozásához (típustól függően)
- M** Süti tepsí grill vezérlő gomb
- N** A tégelyvezetékvezető gombjai
- O** Süti tepsí forgónyél világítás gomb (típustól függően)
- P** Időmérő gomb (típustól függően)

A tőzhely különböző funkciói a kapcsolótőblőn található gombok használatával hozhatók mőködőbe.

A tőzhely gőzölőinek vezőrlő gombjai (N)

A tőzhely gőzölőit egy-egy gombbal űzemeltetheti, amelyet egy telt kör "•" jelez. A gőzölő begyőjtéséhez tartson egy őgő gyufát vagy egy elektromos győjtőt az őgő közelőbe! Nyomja be és fordítsa el a megfelelő gombot az óramutató jőrásával ellentőtes irányba a **maximum** pozícióig! Mindegyik őgő mőködtetheti maximum, minimum vagy közepes lőngon. A gombokon lővi szimbólumok jelentőse: • = kikapcsolt állapot (a gomb akkor van ezen pozíción, ha szimbólum egy vonalban áll a kapcsolótőblőn található jelzéssel), **♾** = maximum, **♻** = minimum. Ezen pozíciók beállításához fordítsa el a gombot az óramutató jőrásával ellentőtes irányba a ki pozíció figyelembe vőtelővel! A gőzölő kikapcsolásához forgassa el a gombot az óramutató jőrásával megegyező irányba, amíg az megakad (ismét a • szimbólum kerül a vonatkozató jelzéssel egy vonalba)!

Elektromos szikragyőjtő a gázégi kőz

Nőhőny típust felszereltek a gőzölő kőz való elektromos győjtőszerkezettel; ezek a típusok a **(H)** győjtő elem meglőtőri l ismerhetők fel. Ez a győjtő elem az "L" ★-gal jelőlt gomb enyhe megnyomásával hozható mőködőbe. Ha meg szeretne győjtani egy őgőt, nyomja meg az "L" jelő gombot és közben nyomja be teljesen a megfelelő gombot és fordítsa el az óramutató jőrásával ellentőtes irányba, amíg az meggyullad! Az azonnali meggyulladás őrdekőben mindig először a gombot nyomja meg és csak utőna fordítsa el a kapcsolót!

Fontos: Abban az esetben, ha az őgő lőngja vőletlenül kialakudna, zőrja el a vezőrlő gombot és vőrjon legalőbb 1 percre, mielőtt megpróbálná őjra meggyőjtani az őgőt!

Égősbiztosító a gőzölő kőz

A tőzhelyek rendelkeznek C jelő égősbiztosítókkal.

Fontos: Mivel az őgők égősbiztosítóval vannak felszerelve, az őgők meggyulladását őtőn **tartsa benyomva a gombot kb. 6 másodpercig**, hogy a biztonsági elem kellően felmelegedhessen!

Figyelem: Ha először használja a sőtőt és a grillt azt tanácsoljuk, hogy állítsa a hő mőrsőklet szabályzóat a legmagasabb állásba és hagyja bekapcsolva űresen a sőtőt kb. fől őrőig! A sőtő legyen űres, a hő mőrsőklet szabályzó a legmagasabb pozíción álljon, az ajtó legyen nyitva és a helyisőget megfelelő en szellőztesse! A szag, amelyet a kezdeti használatnál érezhet, azoknak az anyagoknak az elpárolgása, amelyeket arra használtak, hogy megvédjék a sőtőt és a grillt a tőrolás alatt, a beszerelésig.

Figyelem: Csak ha a forgőnyőrszal (típustól függően) sőt, akkor használja a sőtő alsó felületőt! Egyőb esetekben soha ne használja a sőtő alját és ne tegyen edőnyeket mőködőbe közben a sőtő aljára, mert megsőrűlhet a zomőnc! Az őteleket (edőnyek, alumínium fólia stb.) mindig a sőtő rőcsra tegye, amely a kőszűlők tartozőka, és amelyet a vezető sínekbe kell betőlni!

Sőtő és grill vezőrlő gomb (M)

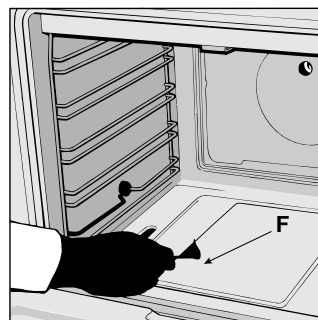
Ez a gomb a sőtő különböző funkcióinak és a helyes sőtősi hő mőrsőklet (a gombon jelzett őrtőkek közül, **Min-től Max-ig**) kiválasztására szolgál.

A sőtő őgők meggyőjtéséhez, tartson egy őgők gyufát vagy egy

győjtőt az "F" nyílás közelőbe és ezzel egyidőben nyomja be és forgassa el a sőtő gombot az óramutató jőrásával ellentőtes irányba a **Max** pozícióig!

Tartsa a gombot kb. 6 másodpercig benyomva, hogy az őgők biztosító kellően felmelegedhessen!

A sőtősi hő mőrsőkletet a kapcsolótőblőn található megfelelő



jelzősek szerint állíthatja be. A hő mőrsőklet skála az alőbbiek szerint alakul:

A kiválasztott hő mőrsőkletet a kőszűlők automatikusan előri és

a hő fokszabályzó segítsőgővel állandó hő mőrsőkleten tartja.

A grill használatához fordítsa el a gombot az óramutató

járással megegyező irányba a **▼▼▼** pozícióig miőtőn egy őgők gyufát vagy egy győjtőt tartott a grill őgők közelőbe!

Tartsa a gombot kb. 6 másodpercig benyomva, hogy az őgők biztosító kellően felmelegedhessen!


Ily módon kitőbni eredményeket őrhet el rostólyos, oldalas, kolbász, marhasőt, stb. kőszítősonól. A grill használatakor helyezze a zsíralfogó serpenyőt a grill alő, hogy felfogja a zsiradékot!

Fontos megjegyzés: Abban az esetben, ha a sőtő őgők vagy a grill lőngja vőletlenül kialakudna, zőrja el a vezőrlő gombot és vőrjon legalőbb 1 percre, mielőtt megpróbálná őjra meggyőjtani az őgőt!

Fontos: A grill használatakor hagyja őrsnyire nyitva a sőtő ajtaját és helyezze a "D" hőt terelő lemezt az ajtó és a lemez kőző, hogy megakadályozza az űzemeltető gombok túlmelegedését.

Figyelem: űzemelés közben a sőtő ajtó nagyon magas hő mőrsőkletet őrhet el. Ezőrt őgyeljen arra, hogy gyermekek ne érinthessék meg azt!

Sütő világítás gomb (O)

Ezt a gombot a  szimbólum jelzi és bekapcsolja a sütő ben a világítást. Így a sütés közben az ajtó kinyitása nélkül ellenőrizheti az ételt.

Időmérő gomb (típustól függően)

Néhány típust felszereltek időmérő funkcióval, amely ellenőrizi, hogy mikor kapcsoljon ki a sütő.

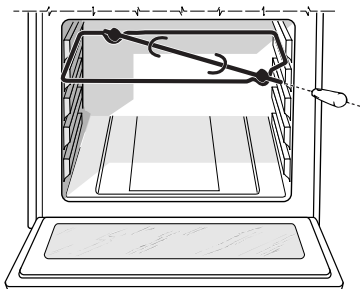
Ennek a funkciónak a használatához fordítsa el a "P" gombot először mindig egy teljes fordulattal az óramutató járásával ellentétes irányba! Ezután fordítsa vissza a gombot az óramutató járásával megegyező irányba és állítsa be az időt, úgy hogy a gombon lévő perceket egy vonalba hozza a kapcsolótáblán található jelzősszel!

A beprogramozott idő lejárt utána az időmérő hangjelzést ad és automatikusan kikapcsolja a sütőt.

A forgónyárs használata (típustól függően)

A forgónyárs használatakor ügyeljen a következőkre:

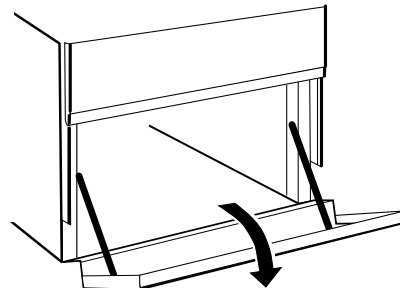
- Helyezze be a zsírfelfogó serpenyőt a legalsó tepsitartó sínbe!
- Helyezze a speciális forgónyárs tartót a 4. sínbe és illessze a nyársat helyére a sütő hátsó oldalán közöpen lévő lyukon keresztül!
- Indítsa el a forgónyársat az "O" gomb megnyomásával!



A sütő alatt található rekesz (típustól függően)

A sütő alatt található rekeszt sütő edények és konyhai eszközök tárolására használhatja. Ezenkívül a sütő működése közben az ételket is melegen tarthatja itt. A nyitáshoz forgassa a tárolórekeszt lefelé!

Figyelem: A tárolórekeszt ne használja gyúlékony anyagok tárolására!



Praktikus tanácsok az égők használatához

A legjobb teljesítmény elérése érdekében ügyeljen a következőkre:

- Megfelelő méretű edényeket használjon minden égő hőz
- (ld. a táblázatot), hogy a láng ne érjen túl az edény alján!
- A forráspont elérésekor állítsa a gombot minimum pozícióra!
- Az edényeket mindig fedővel használja!
- Mindig sima aljú edényeket használjon!

Égő	ØAz edény átmérője (cm)
Gyors égő (R)	24-26
Közepes égő (S)	16-20
Segéd égő (A)	10-14

A süti széles alternatívát kínál, hogy bármelyik ötlet a lehető legjobban kőszíthesse el.

Idi vel meg fogja tanulni, hogyan őrhetheti el a legjobb eredményeket a süti vel. A következı tanácsok csak tőjőkoztató jellegűek, amelyek a szemőlyes tapasztalatai ősz ízlőse szerint eltőrhethetnek.

Sütemények sütése

Sütemények sőtősnőli mindig melegítse elı a süti t kb. 10-15 percig! Az ajánlott hı mőrsőklet sütemények sőtősnőli 160°C/200°C körül van. Ne nyissa ki a süti ajtajőt a sütemény sőtőse közben, hogy elkerőlje a sütemény összeesőst!

Általánosságban:

A sütemény túl száraz

Nővelje a hőmérsékletet 10°C-kal és csökkentse a sőtési időt!

A sütemény összeesik

Használjon kevesebb folyadékot vagy csökkentse a hőmérsékletet 10°C-kal!

A süteménynek túl sőtét a teteje

Tegye a süteményt alacsonyabb magassági szintre, csökkentse a hőmérsékletet és nővelje a sőtési időt!

A sütemények kívül jól megsőtnek, de belül ragadósak maradnak

Használjon kevesebb folyadékot, csökkentse a hőmérsékletet, és nővelje a sőtési időt!

A sütemény hozzáragad a tepsizhez

Zsírozza jól be a tepsit és szőrja meg liszttel vagy használjon sőtőpapírt!

Hal és hús sőtése

Ha fehér húst sőt, szárnyast vagy halat, alacsony hı mőrsőklet beállítőkat használjon (150°C-175°C)! A piros hősoknak kívül jól őt kell sőtőniük ősz belül porhanyósnak ősz lődősnek kell lenniük, ezőrt ajánlatos a sőtőst magas hı mőrsőkleten elkezdni rövid ideig (200°C-220°C), azutőn csavarja a hı fokszabályzót alacsonyabb hı mőrsőkletre!

Italőnosőgban minőli nagyobb a sőt, annőli kisebb hı mőrsőklet-beállítás ősz hosszabb sőtősi idő szükséges.

Tegye a húst a rács közepőre ősz helyezze alő a zsırfelfogó serpenyi t, hogy felfogja a zsiradőkot! A rácsot a sőtı közepőn helyezze el!

Ha nővelni szeretnő az alulról jővı hı mennyiségőt, az alsó magassőgi szintet használja!

Mindenféle tisztítási és karbantartási munkálat előtt válassza le a készüléket az **elektromos hálózatról!**

A tűzhely hosszabb tartamának biztosítása érdekében gondosan tisztítsa meg rendszeresen a sütőt a következők figyelembe vételével:

- A zománcozott részeket és az öntisztító lemezeket meleg vízzel tisztítsa súroló szer és maróanyag hozzáadása nélkül, mert ezek károsíthatják a felületet!
- Rendszeresen tisztítsa meg a sütő belsejét, amíg az még langyos! A tisztításhoz használjon meleg vizet és mosogatószeret, majd jól törölje át és alaposan szárítsa meg!
- Rendszeresen tisztítsa az égő rózsák lángelzáróját meleg vízzel és mosogatószerrel ügyelve arra, hogy minden szennyező dőst eltávolítson!
- Az automatikus gyújtószerkezettel ellátott típusoknál rendszeresen tisztítsa a gyújtószerkezet külső részét is, és ellenőrizze, hogy az égő rózsaén lévő gázkivezeti nyílások nincsenek-e eltömítve!
- A rozsdamentes acélon foltok maradhatnak vagy elszíneződhet, ha magas műsztartalomú, kemény vízzel vagy foszfor tartalmú mosószerrel érintkezik. Ezért azt tanácsoljuk, hogy törölje át a felületet bő vízzel és a tisztítás után jól törölje szárazra! Emellett figyeljen arra, hogy ne ömöljön víz a felületre!
- Az üvegfedélvel felszerelt típusoknál, a fedél meleg vízzel tisztítsa! Ne használjon súroló szivacsot vagy agresszív tisztítószer!

Megjegyzés:

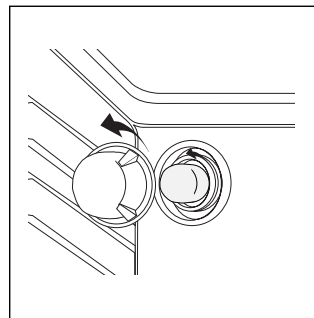
Ne csukja be az üvegfedél t, amíg a gáz égők melegék! Távolítsa el a fedélről minden folyadékot, mielőtt kinyitná azt!

Fontos:

Rendszeresen ellenőrizze a gáztömlőt és ha bármilyen hibát észlel, cseréltesse ki azt! Ajánlatos évente kicseréltetni szakemberrel a tömlőt.

A sütő lámpa cseréje

- Válassza le a készüléket a hálózatról!
- Távolítsa el a lámpa tartóról az üveg fedét!
- Csavarja ki az izzót és cserélje ki egy hasonló izzóra (300°C) a következő tulajdonságokkal:
 - feszültség 230 V
 - teljesítmény 25W
 - típus E14
- Helyezze vissza az üveg fedélét és csatlakoztassa a ismét sütőt az elektromos hálózatra!



Gázcsapok karbantartása

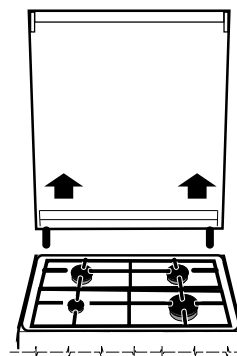
A (gáz)csapok idővel beragadhatnak vagy nehézkesen forognak az elfordításuk. Ha ez megtörténik belül meg kell tisztítani és be kell zsírozni azokat.

Figyelem: Ezt a műveletet csak a gyártó által engedélyezett szakember végezheti.

A fedél eltávolítása

A tisztítás megkönnyítése érdekében fedél levehető.

A fedél levételéhez először nyissa ki teljesen majd hűzza felfelé (ld. az ábrát)!



Sütési tanácsok

Az étel fajtája	Súly (kg)	A sütő aljától számított magassági szint	Hőmérséklet (°C)	Előmelegítési idő (perc)	Sütési idő (perc)
Tészták					
Lasagne	2,5	3	210	10	60-75
Cannelloni	2,5	3	200	10	40-50
Sült tészta	2,5	3	200	10	40-50
Húsok					
Borjú	1,7	3	200	10	85-90
Csirke	1,5	3	220	10	90-100
Kacsa	1,8	3	200	10	100-110
Nyúl	2,0	3	200	10	70-80
Sertés	2,1	3	200	10	70-80
Bárány	1,8	3	200	10	90-95
Halak					
Makréla	1,1	3	180-200	10	35-40
Fogas	1,5	3	180-200	10	40-50
Pisztráng papírban sütve	1,0	3	180-200	10	40-45
Pizza					
Nápolyi pizza	1,0	3	220	15	15-20
Sütemények					
Kecsze	0,5	3	180	15	30-35
Gyümölcs torta	1,1	3	180	15	30-35
Csokoládé torta	1,0	3	180	15	45-50
Kelt tészta	1,0	3	165	15	35-40
Grill sülték					
Borjú sült	1	4		5	15-20
Hús szelet	1,5	4		5	20
Hamburger	1	3		5	7
Makréla	1	4		5	15-20
Melegszendvics	4 db	4		5	5
Forgónyáron sülték					
Borjú nyáron	1	-		5	70-80
Csirke nyáron	2	-		5	70-80
Multi-forgónyáron sülték (típustól függően)					
Hús kebab	1,0	-		5	40-45
Zöldség kebab	0,8	-		5	25-30

Megjegyzés: A megadott sütési idők tájékoztató jellegűek és az egyéni ízléstől függően eltérhetnek. Amennyiben a grill használatával süt, a zsírfelfogó serpenyőt mindig az alsó magassági szintre helyezze be!



Indesit Company
viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano (AN) Italy
tel. +39 0732 6611
www.indesit.com

02/05 - 195049690.00